



# SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



## SEQUEIRINHA VINHO ROSÉ DOC DOURO 2022

REGIÃO – Douro / Baixo Corgo

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

CASTAS – Tinta Roriz (50%), Touriga Franca (30%), Touriga Nacional (20%)

VINIFICAÇÃO – Desengace total, prensagem pneumática suave e delicada, apenas com rendimento de 60%. Fermentação alcoólica à temperatura de 15°C. Estágio de 2 meses em garrafa.

ÁLCOOL: 12,5% Vol. AÇÚCAR: 0,8 g/L

ACIDEZ TOTA: 5,8 g/dL pH: 3,22

GARRAFA: 750 ml

NOTAS DE PROVA – Cor salmão definido. Aroma expressivo e elegante a frutos vermelhos, com predominância de cereja, morango silvestre e framboesa. Nuances de cassis e gengibre. Bela expressão frutada, com equilíbrio bem conseguido pela conjugação da acidez crocante com a fruta vermelha viva e jovem. Corpo firme e final largo, refrescante e

Gastronómico.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO – Excelente como aperitivo, acompanha bem peixes fumados, conservas, mariscos, pizzas, massas, pratos diversos de cozinha oriental.

CONSERVAÇÃO – Conservar em local fresco e seco ou beber já a 8°C.